



## PREDJEDLÁ

150g	Grilovaný kozí syr, cviklové pyré, olivová tapenáda (7)	6,90 €
100g	Kuracia galantína s foie gras a brusnicami, karamelizované slivky s chilli (7)	5,80 €

## POLIEVKY

0,22l	Aktuálny vývar, mäsové knedličky, zelenina Julienne (1,3,7)	1,50 €
0,22l	Pikantná fazuľová s údeninou a zeleninou (9)	1,50 €

## ŠALÁTY

250g	Listový šalát, kuracie filetky, balkánsky syr, pesto, krutóny (7)	5,30 €
250g	Trhaný ľadový šalát, losos, grilované cherry paradajky a šampiňóny, parmezán, balsamico (4)	9,90 €

## MÄSITÉ JEDLÁ

200g	Hovädzi steak, restované huby, parížske zemiaky s ružičkovým kelom 150g (7)	19,80 €
150g	Bravčová panenka plnená klobásovým mäsom, bryndzové krupoto, viedenská cibuľa 200g (1,7)	7,90 €
150g	Bravčová panenka v bylinkovej kruste, fava fazuľa, stonkový zeler 150g, pikantná ovocná omáčka 100g (9)	6,90 €
150g	Kuracie prsia, paradajková polpa s kaparami a hubami, pečené zemiaky 150g (7)	5,90 €
125g	Treska sous-vide, restovaná brokolica s cícerom a mandľami 150g, smotanová omáčka s kurkumou a šalotkou 100g (4,7)	7,70 €
350g	Rukolové risotto s hubami, parmezán (7)	6,90 €

## DEZERTY

150g	Gaštanová tortička, malinová omáčka (7)	4,90 €
150	Palacinky plnené orechovým krémom, ovocie, čokoláda, šľahačka (1,3,7,8)	3,90 €



**ACADEMIC**  
HOTEL

Stredná odborná škola  
hotelových služieb a obchodu  
ZVOLEN

### Prajeme Vám dobrú chuť!

*Váha mäsovej zložky je uvedená v surovom stave.*

*Zodpovedný vedúci: Jozef Weis. Jedlá zostavil: Bc. Vladimír Staššák s kolektívom.*

*Prevádzkovateľ: SOŠ hotelových služieb a obchodu, Jablňová 1351, Zvolen.*

**Ceny platné od 10.12.2018**

### Čísla v zátvorkách uvádzajú možné alergény!

*Alergény: 1.obilniny, 2.kôrovce, 3.vajcia, 4.ryby, 5.arašidy, 6.sójové zrná, 7.mlieko, 8.orechy, 9.zeler, 10.horčica, 11.sezamové semená, 12.oxid siričitý a siričitany, 13.vlčí bôb, 14.mäkkýše.*